



POLLO FRITO AL ESTILO BACHOCO



Nivel:
Medio

Tiempo:
🕒 **45 Min**

Porciones:
4 Porciones

¿Qué necesitas?

- 8 Piezas pollo Bachoco® cortado
- 2 Piezas huevo Bachoco®
- 400 Gramos de harina de trigo
- 1/2 Cucharada de cebolla en polvo
- 1 Cucharadita de ajo en polvo
- 1 Cucharadita de pimienta cayenne
- 1 Cucharadita de pimienta negra
- 1 Cucharada de comino
- 1 Cucharada de sal
- 1 Taza de leche
- 2 Tazas de aceite
- Tomillo al gusto



1. Marina el pollo en un recipiente con leche, tomillo fresco, una pizca de sal y pimienta por 30 min. en el refrigerador.
2. Bate el huevo y reserva, en un bowl mezcla harina, ajo en polvo, cebolla en polvo, sal, comino y pimienta cayenne. Pasa el pollo por el huevo, después por la mezcla de harina Repite este proceso dos veces antes de freír.
3. Fríe de 10 a 12 min. o hasta que el pollo esté totalmente cocido y crujiente.
4. Deja reposar unos minutos antes de servir.



¡A comer!



Bachoco.